

Think & Act

1. 食の安全を追求します。
2. 健康な食べ方を大切にします。
3. 国内自給力アップをめざします。
4. 遺伝子操作を行なった食物を認めません。
5. 有害物質ゼロをめざします。
6. 自然資源を大切に使います。
7. 温室効果ガスの排出削減をめざします。
8. 再生可能エネルギーを推進し、原発のない社会をめざします。
9. おたがいにたすけあう社会をめざします。
10. 誰もが安心して暮らせる場やしくみをつくります。
11. 自分たちで決めて、自分たちで実行します。

たとえ、ひとりの手は小さくても。
想いを分かちあう仲間がいれば、何かが生まれる、何かが動く。
安心できる食の国内生産を持続可能なものに。
再生可能エネルギーをもっと身近なものに。
誰ひとり取り残さない社会を実現するために。
意志ある生産者と消費者が手を組み、
循環と共生の輪を広げていく。地域や世代をこえ、
未来のいのちへ続いていく。
新しい仕組みづくり、私たちと一緒に始めませんか。



ともに働くをつくる

W.Coの3つの特長

● みんなで出資

働くメンバーが出資をし、地域社会やそこに暮らす人々の暮らしを豊かにするさまざまな事業を展開しています。

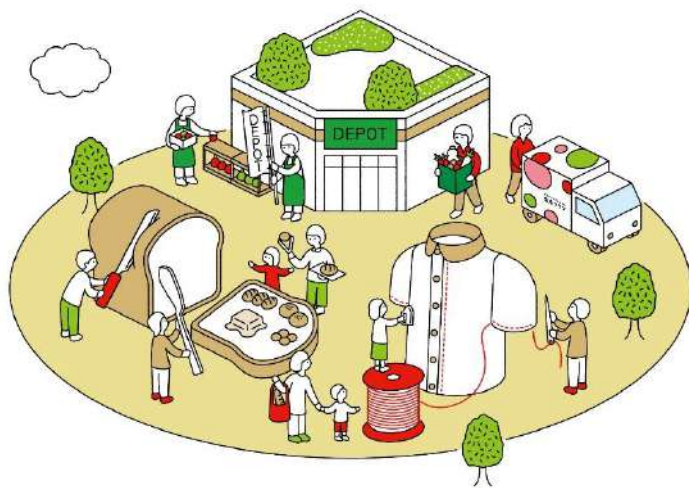
● 自ら経営

みんなが経営者としての意識を持ち、事業計画や予算計画をたてて、運営し、話し合いで決めていきます。

● 共に働く

誰かに決められるのではなく自分たちで考えた「働き方」を実現します。一人ひとりの生活や条件に合わせて、メンバー全員で話し合っって働く時間や働き方を決めていきます。

生活クラブ生協都市生活でも、「ピックルームMOM」「はなはな」の2つのW.Coが活躍しています。実際に働いているメンバーの様子取材しました。



生活クラブのワーカーズ・コレクティブ

生活クラブには、働き方・働く場を自分たちで作る仲間がいます。利益追求型の企業で雇われるのではなく、自分たちで出資し、運営し、働く「働く人の協同組合」であるワーカーズ・コレクティブ(以下、W.Co)が誕生したのは1982年。生活クラブの組合員どうしが「こんなサービスやモノがあったらいいのに!」という思いを話し合っって、事業化したのがきっかけです。

いまや仕出し弁当、パンなどの食品製造から、高齢者や障がい者などのケア、保育、リサイクル、編集、消費材の仕分けや配送など、全国で約500のW.Coで約15,000人が地域の人々に役立つ事業を行っています。



雑貨の仕分け作業(ピックルーム MOM)

つながるローカルSDGs動画がQRコードから視聴可能ですので、ぜひご覧ください。



2Pに続く



公式ウェブサイト

機関紙「都市生活」カラー版既発行分はこちらで。



Facebook ページ



Instagram

生活クラブ生協のワーカーズ・コレクティブ

ピックルームMOM

2001年11月に設立されたMOMは、生協の消費材セット作業などの業務委託からスタート。当初13名だったメンバーは、現在、3名とアルバイト4名。仕事内容は、雑貨類の仕分けやセット、電話対応や事務作業等です。慣れない仕事に戸惑うこともあるそうですが、「いろいろな種類の仕事ができるのは面白味のひとつですね。」「上司にお伺いを立てるというのではなく、自分たちで交代しあったりして、スケジュール調整できるのがいいです。」と、たすけあいながら仕事をしている様子が伝わってきました。(表紙の写真をごらんください。)

はなはな

こちらは2006年10月に設立。当初12名だったメンバーは、現在7名とパート3名。毎月1回会議をして、自分たちで時間配分や給料も決め、作業の改善についても話し合いながら働いています。仕事の内容は、契約野菜「畑の便り」の仕分けとセット、支部機関紙やチラシなどの印刷、カタログのセット等。

野菜のセットは、ケースに仕分け袋をセットし、契約農家から届いた新鮮な野菜を入れていく作業です。寒い時期の作業は動けば暖くなるそうですが、夏の暑い時期はかなりしんどいそうです。でも「珍しい野菜の使いこなし方など、情報交換もできるのでありがたい。」とおっしゃる方もありました。

印刷作業は、濃淡様々な原稿をきれいにプリントアウトするのが難しそうでした。

最後にカタログセット。10000人強の組合員にカタログと注文用紙、納品書や機関紙等を手作業でセット。届けるものは組合員



(上) 契約野菜「畑の便り」の仕分けとセット
(左) チラシや支部機関紙の印刷
(右) カタログのセット作業 (全てはなはな)

によって微妙に異なり、日によっては3000組近くのセットが必要な日もあるそうで、集中力と根気が必要な作業だと感じました。

「請け負ったことを自分たちで決めてこなし、主婦の私たちでも税金を納めることができています。」と、プライドを持って、活き活きと働いている様子が伝わってきました。

==*==*==*==

はなはなの理事長青木さんは「日々感謝して仕事をさせてもらってます。」とおっしゃっていましたが、カタログや配達品が正しく届けられている向こう側で、ワーカーズ・コレクティブの皆さんのお力があることを実感できる取材となりました。

(理事長 小谷里香)



ノンカップ麺・
しょうゆラーメン
76.4g×8 1120円(税込1210円)



ちょっとお腹が空いた時や、おにぎりと一緒に昼ごはんを食べる時によく利用しています。私のおすすめポイントは、まず主要原料となる小麦粉やでんぷんは国内産100%のものを使用していること。遺伝子組み換えの心配がなく、ポストハーベストなどの残留農薬の不安もありません。スープも化学調味料を使わずにコクと旨みを出しているの、最後の一滴まで安心して飲み干せます。

ノンカップ麺は、非常食としてカタログの後ろの方の「防災用品」のページにあります。災害時などお湯がない場合、麺を細かく砕いて、スープを粉のまままぶして食べることができます。忙しい「いつも」だけでなく、「もしも」の時に役立つ消費材で、我が家では食べながら備蓄しています。

(理事 平岡真弓)

署名のご協力ありがとうございました!

生活クラブ連合会では「脱原発・脱炭素と再生可能エネルギーへの転換の加速を求める」署名活動を、2023年9～12月に行い112,957筆(目標10万筆)、都市生活でも1,947筆(目標1,500筆)の署名を集めることができました。2024年2月6日の院内集会では、多くの国会議員やゲストスピーカーから応援メッセージを頂き、署名を経済産業省、環境省に手渡しました。

山口県上関町に「中間貯蔵施設」建設中止を求める署名にも、関西電力宛て1,060筆、中国電力宛て783筆が集まりました。



兵庫の味で日本型食生活⑤

大徳醤油交流会

「大徳醤油株式会社」は、兵庫県養父市にあります。自然豊かな但馬の地で「自然」と「生き物」と共にゆっくりと時間をかけたお醤油と無添加の和風調味料をつくっています。そんな醤油の生産者、大徳醤油の浄慶拓志さんと片岡崇彰さんをお迎えして、2月8日(木)ランチ神戸学園都市で交流会を行いました。



大徳醤油社長の浄慶拓志さん

原材料すべてを厳選し、 国産原料を使っています

醤油の主な原料は、うま味のもとになる「大豆」、香りや甘みのもとになる「小麦」、そして「食塩」です。日本では大豆は90%以上、小麦は約85%、食塩は約90%が輸入なので、市販の醤油の原料はほとんどが輸入されたものとなっています。醤油は日本の伝統調味料でありながら、ほとんどが輸入原料に頼っているのです。

また、市販の醤油に使われる大豆は、ほとんどが脱脂加工大豆(大豆から溶液で油を抽出した後の形を成さない大豆)が使われています。大徳醤油は、大変希少な国産有機丸大豆を使用しています。

大豆以外のものもポストハーベストや遺伝子組み換えのない原料を使用するため、国内の農業者・漁業者・醸造者との結びつきを深め、しっかりした製法で作られた国産原料を使用し製造しています。



大徳醤油の杉蔵



昔からの製法にこだわり、 伝統の天然醸造

市販の多くの醤油は、「速醸」(人工的に培養した酵母の添加・加温による醸造期間を短縮した醸造方法)で作られています。

大徳醤油は、四季の温度変化の中、蔵に棲みつたくさんの微生物や酵母に醸造を委ね、ゆっくりと発酵・熟成させる本来の意味での天然醸造で醤油を作っています。微生物に良いものは人にも良いもの。天然醸造の醤油には単にうま味や甘みが多いだけでなく、醤油本来のおいしさが隠れています。

生産性が低く、続けている醤油蔵はわずかですが、伝統の醸造を未来の子どもたちに残すために頑張っている生産者が大徳醤油です。

(理事 平岡真弓)



醤油こうじを作ろう!

～Bioサポレシピより～

< 材料 >

- ・米こうじ 200g
- ・醤油 300cc

< 作り方 >

- ① ボウルに米こうじと醤油を入れて、両手で揉み合わせてよく混ぜる。
- ② 醤油が濁ってくるまで混ぜたら、煮沸消毒したびんに移す。
- ③ 空気が抜ける程度に軽くフタをして、1日1回、スプーンで空気を含ませるようにかき混ぜ、直射日光が当たらないところで常温で保管します。夏なら7～10日、冬なら2～3週間熟成させます。こうじが柔らかくなり、少しとろみが出てきたら完成。

保存は冷蔵で2～3ヶ月、
冷凍なら1年保存が可能



左上：醤油こうじの材料
右上：できあがった醤油こうじ
右下：醤油こうじの卵かけご飯
献立

醤油こうじとは、醤油に米こうじを混ぜて熟成させた発酵調味料のこと。そのままソースやディップとして使ったり、漬け込みダレに代用したりなど、とにかく幅広く活用できるのが特長です。今回の交流会では、ジャム用のびんで材料は1/3の量で作りましたが、特に計量しなくても、米こうじがひたひたになる位まで醤油を入れればOKです。

「約束」して食べる活動

生活クラブでは、作る人と使う人が対等の立場であることを大切にしています。私たちが消費材を食べる(使う)約束をすることで生産者は出荷量を予測できるので、生産計画が立てやすく食品ロスの防止にも役立ちます。その約束を交わす活動を組合員と職員と生産者で行っています。その中から3つの活動を紹介します。



関西青果委員会で、長野りんご3生産者との出荷基準の確認「目合わせ」。

「畑の便り」作付け会議

地元・兵庫県で、農薬や化学肥料を使わずに作られている契約野菜「畑の便り」をご存じですか？新鮮な旬の野菜セットです。

この畑の便りの生産者とは、春夏・秋冬の年に2回、どんな野菜をどれだけ作るかなどの生産計画について話し合う「作付け会議」を行っています。前年の作況や収穫量も振り返りながら、作付け数を確認しています。

作付け会議には毎回組合員も参加し、産地の状況や課題も共有しています。直近の作付け会議では、暖冬の影響で急激に野菜の生育が早まったり、今夏は特に暑かったので、秋冬野菜の苗がうまく育たず何回か種をまき直したり…、との報告もありました。農薬を使っていないので、形が不揃いだったり虫食いのもものもあります。大変な状況の中ですが、組合員の食べるという約束があるから、農薬や化学肥料の使用を抑え、安全な野菜を持続的に生産することができるのです。



契約野菜・愛菜会(神戸市西区)作付け会議にて。

青果委員会※1と竜王会議※2

※1 関西6生協青果委員会(以下、青果委員会)。関西6生協…生活クラブ大阪、エスコープ大阪、生活クラブ京都エル・コープ、生活クラブ奈良、生活クラブ滋賀、生活クラブ生協都市生活

※2 JAグリーン近江産地別推進6単協連絡会(以下、竜王会議)。

関西6生協で取り組む、よやく・る青果物(じゃがいも・玉ねぎ・人参や、りんご・みかん等の果物)と竜おうみ米も、年間計画を立てて食べる約束をしています。

青果委員会では、その年の果物の出荷基準を話し合う「目合わせ」を行ったり、竜王会議でも、組合員と一緒に参加して直接生産者と交流しながら、計画的な生産と消費について取り組んでいます。ぜひ、よやく・るして、利用してくださいね。



契約野菜・愛農会(南あわじ市)作付け会議にて。



100円のたすけあい

問合せ先：組織部(078-904-3260)中田

加入することがたすけあいの始まり

働いていて、子どもが小さくて、介護があって…など、ケアしてあげたいけど今はできないって方がいらっしゃると思います。そこで、まず組合員全員ができるケアをお願いしたいのです。

それは、エッコロに加入するだけ！月に100円！

「たすけあい」は依頼者と加入者がいるだけでは成り立ちません。コーディネート、ケア金の支払いなど、他の方の協力があ

12月 エッコロたすけあい制度利用状況

加入者	1,511 人	給付申請件数	16 件
給付金額	14,350 円	事務費※	3,800 円

エッコロ講座登録 2 件

って初めて成り立ちます。加入者が少ないと近くでケア者を見つけれず、依頼者に諦めてもらわないといけない事もあります。加入者がたくさんいれば、そのような事がなくなり、より多くの「たすけあい」が実現できると思うのです。

ぜひ「エッコロたすけあい制度」で、組合員皆つながりましょう！！ (エッコロコーディネーター 肥田智世子)

#生活クラブ牛乳アンバサダー

～牛乳応援のもうひとつのカタチ～

2024年1月。全国の生活クラブの仲間と共に、Instagramに共通の#(ハッシュタグ)『#生活クラブ牛乳アンバサダー』をつけた投稿で“生活クラブの牛乳＝パステライズド牛乳”を応援する活動をしました。私たち都市生活では19名の応募があり、22日から31日まで「生活クラブの牛乳が好き♪」の気持ちを思い思いにアピールする投稿をしました。



おうちでできる組合員活動

都市生活では2021年度から年に数回、仕事などの事情で企画会場に足を運べなくても、おうちに居ながらできる組合員活動として、Instagramでお気に入りの消費材を紹介する「消費材アンバサダー」を募り、のべ200人以上の組合員が活動をしてきました。

「#生活クラブ牛乳アンバサダー」に込めた思い

この1月の活動は「パステライズド牛乳をひとりでも多くの人に知ってもらい、飲む人を増やそう!」を目的に、パステライズド牛乳に絞った投稿としました。共通の#(ハッシュタグ)『#生活クラブ牛乳アンバサダー』には、まだ組合員ではない人だけでなく、いつも決まったものだけの注文でパステライズド牛乳を飲んだことが無い人にもその魅力を伝えたい、一緒に生産者を支えるチカラになってほしいの思いがこもっています。

牛乳の持続可能な生産を支えるチカラ

この活動をきっかけに、パステライズド牛乳や生活クラブのことを発信する楽しさ、大切さに気づいた人もいます。持続可能な生産を支えるには、飲んで食べて応援することと共に、消費材のよさを“わかって伝える”ことも同じくらい必要な行動です。皆さんも消費材の魅力を発信してみませんか。



つくる... つかう... 食べる... 手渡す in 兵庫

つながるローカルSDGs

福祉

今年度は「つながるローカルSDGs in 兵庫」と題したコラムを通して、生活クラブとつながりのある兵庫県内の福祉団体を紹介しています。最終回の今号はろっこう医療生活協同組合と尼崎医療生活協同組合です。

医療生活協同組合(以下、医療生協)は私たちと同じ生協の仲間です。生協の理念のもとに、地域住民の健康や暮らしの問題を解決するまちづくりに、組合員と職員の協同の力で取り組んでいます。都市生活では医療生協と協力して活動し、今に至っています。

尼崎医療生協には、以前、機関紙都市生活「カラダによい生活」で情報提供をお願いしたり、尼崎支部が組合員室をお借りして企画開催したり、西宮支部が夏祭りに協賛参加しました。また、子育てサポーター養成講座で医師に「子どもの食物アレルギー」の講師をお願いしたり、地域福祉活動をすすめるために医療生協の組合員室を視察しました。今年度は医療生協の平和学習講演会チラシの配布に協力して、関係を続けています。

ろっこう医療生協とは、古くは生協祭のブースでの骨密度測定が好評でした。一方で医療生協の子育てひろば開催に向けて、子育てサポーター養成講座の受講機会を提供しました。また、みんなのひろばリーチ開設当初に組合員集會室を会場としてお借りしました。コロナ禍で中断しましたが、また連携した活動を作っていきたいです。他にも健康をテーマとしたセミナーへの講師派遣をしていただいています。

生活クラブ連合会では、福島第一原子力発電所事故の被災地にある生活クラブふくしまから要請を受け、比較のために全国の子どもの甲状腺検査活動を実施しています。私たちもろっこう医療生協の協力を得て、これまでに延べ248名の子どもたちが受診しました。この春にも検査活動を行う予定です。

生活クラブ生協都市生活の配達エリア

10支部で活動しています。

生活クラブ生協では、さまざまな組合員活動に取り組んでいます。尼崎から姫路まで、配達エリアが東西に長く広がっているため、組合員が活動に参加しやすいように、配達エリアを10に分けた「支部」で多彩なイベントを企画開催、活動しています。



組合員が運営しています

支部活動を運営しているのは、消費材が大好きな同じ組合員です。コロナ以前のようにモニター(※1)の登録者は増えず、クリエイター(※2)など運営メンバーのなり手が減っている支部もありますが、調理を参加者で楽しむ学習会、生産者交流会も再開されています。

消費材の良さを知ってほしいし知らせたい、生活クラブの良さを伝えたい、その為にまずは自分が知りたい。支部活動を支えているのは、そういう思いを持つ組合員一人ひとりです。モニターから参加してみませんか？

「自ら考え、行動する私」

自ら生活クラブを選んで組合員になったあなただからこそ、

さらに、一步踏み出して、今の暮らしをより良いものに、自分の力で変えていきませんか？まずは、近くで開催されるイベントに参加してみましょう。生活クラブならではのイベントがたくさんあります。そこから組合員どうしの輪が広がります。つながりが生まれます。

※1 モニター

所属する支部の組合員なら誰でもなれます。生活クラブ生協をよりよく知るために、1年間を通じて支部ミーティングに出席し、学習、交流、試食などをします。モニター登録のお問い合わせは本部センターまで。(078-904-3260)

※2 クリエイター

支部のついでに選ばれた支部運営をする組合員です。私たちの活動が広がるように、支部ミーティング・ほっとコミュニケーションなどの支部の企画を考え、実行します。本部会議や、学習会で得た情報を共有し、支部活動につなげ、毎月、支部機関紙を作成し発行します。

今月の組合員

エコっておもしろいねんで~!?

津野 亜由未さん 南神戸支部 2022年3月加入

生活クラブを知ったのは3年前、子どもエコクラブの活動中。「地球にやさしい」というと特別なことをしなくちゃいけない？と思っていましたが、「エコっておもしろいねんで！」が口ぐせのエコ活動の先生と楽しく学んでいるうちに「自然を知って面白いな、自然と共に生きるってめっちゃ大事だな」と感じるようになり、いつのまにかサステナブルという言葉が身近なものになっていました。何をかうか、どこでかうかを選ぶ事が自分にできる一歩目と気づき、組合員になりました。グリーンシステムが気に入っています。ゴミの量が減ると家事も楽になって一石二鳥。職員さんから聞く農家さん情報も面白いし、届く野菜は安心安全で新鮮！やっぱり「おいしい」「嬉しい」「面白い」…そんな気持ちが人の心を動かすのかな。これからも地球のため？誰かのため？にできることを楽しみながら続けていきたいです。

大好きな消費材



= パックだし =

8g×15袋 755円(税込815円)

山彦製菓製造の「素材そのままパックだし」を推します。普段の夕食作りはまず鍋に水を入れて、このパックを二つ入れることから始まります。使い方の表示では一袋で4杯分が取れますが、私は出汁の効いた味噌汁が好きなので2パック入れます。なお、麺類のつゆは「万能つゆ」ですが、これを伸ばすときも水ではなく、この出汁を使います。

同じく消費材の「マルモ青木味噌」との組み合わせですが、我ながら絶品と思っています。具材はその時に冷蔵庫にあるものから適宜見繕います。基本的に野菜スープを思っているのでも、結構たくさんの野菜を入れます。出汁をとるのは数分かかりますが、その間に何らかの野菜の副菜を作り始めるのがいつもの流れ、その後、何らかの主菜作りに進みます。(監事 寺嶋英介)

徒然都市生活

姫路支部結成に立ち会いました

～10番目の支部誕生！～

生活クラブ生協都市生活は1986年設立。今年で設立37年になります。今年度は設立当初から現在に至るまで、活動してきた仲間に「都市生活の今・昔」を語ってもらいます。

＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋＋

生協設立当初は西宮支部と、東神戸・宝塚・西神戸の各準備支部だけでした。その後、各地域で組合員拡大をすすめ、2009年に10支部目となる姫路支部を結成し、地域に根ざした組合員活動をすすめてきています。

2007年9月に、自分たちで作る組合員活動をと集まった「姫たまスタッフ(支部運営メンバー)」が、新しい支部作りに寄せる想いと共に、支部結成を提案し、満場一致で承認されました。

2009年2月の支部結成大会の日には、姫路・高砂地域の組合員や職員の皆さんはもとより、生産者の皆さんも沢山集まって下さり「ミニあいたくて都市生活」のような感じで、お祝いムードを盛り上げてくれました。当時の理事長の山田多美子さんが開会のあいさつの中で、「こうして都市生活で10番目の支部が誕生したことが、とても感慨深い」とお話しくださったことなど、今でも懐かしく思い出されます。

姫路支部の機関紙を発行するようになり、企画を掲載すると、子育て中の若い世代の組合員が興味を持って集まるようになりました。



姫路支部 河野陽子さん



2009年2月23日、姫路支部結成のつどい。(姫路勤労市民会館)

そこでどんどんお友達になって、和気あいあいと活動の輪が広がりました。子ども連れの組合員が多く、私自身も生後2カ月の次男を連れて支部運営に関わっていたので、いつも会場はてんやわんやでしたが、みんな食や環境に興味があるので、協力し合って楽しく続けることができました。

生産者と直接会って話を聞ける機会があることも、とても新鮮で貴重で魅力的な時間で、毎回大盛況でした。

今また支部のいろいろな企画に参加したいと思っています。

理事会報告

2023年度第9回理事会報告 2024.1.29.10:00~16:37 於:中央区文化センター

出席理事：19名、出席監事：3名

冒頭、監事会より期中監査報告(会計監査)を受けた。

以下、報告承認事項(3項目省略)と協議決定事項(3項目省略)

1. エッコロたすけあい制度給付審査は、エコロ審査会にて12月申請分16件中、15件承認、1件保留。
2. 生活クラブ関西運営委員会の会議報告を受け、内容を確認。
3. 24年度職員体制決定内容報告を承認。
4. 24年3月定年職員の再雇用労働契約について承認。
5. 24年度会議日程を原案通り確認。
6. 第38回通常総代会の各選挙区定数を確定。選挙管理委員3人を指名選出。
7. 連合会活動方針事務局案への単協意見を協議、決定。
8. 理事研修・山彦鯉節訪問の提案を受け承認。
9. 24年度方針策定会議報告と3つの取り組みについて協議決定。
10. 24年度事業計画策定の起点として、経費予算と拡大計画数の各一次案を確認。

(会議報告)

生活クラブ連合会の機関会議、各担当理事会、TCC理事会の会議記録をもとに共有。

(事業報告)

12月度決算を確認。供給高は予算比100.2%、供給剰余率も予算を上回った。経費執行は予算比98.2%。経常剰余は予算比+217万円となった。12月度加入は105人、脱退は77人、純増数は計画を上回った。



Q エコシュリンプはどんなエビですか？

A エコシュリンプは、インドネシアの3地域で「投棄や人工飼料に頼らない自然環境での養殖(粗放養殖)」で育てられた「ブラックタイガー」です。

一般的な輸入エビは人工的な飼料や抗菌性物質を使う「集約型養殖」によるものが多く、排水による水質汚染や、養殖池を作るためのマングローブ林の伐採で、多様な生物を育む自然環境を壊すことが懸念されています。

エコシュリンプは、養殖池で自然発生するプランクトンなどを食べて育ちます。収穫後、産地で加工してすぐに凍結するので鮮度がよく、保水剤や変色防止剤などは一切添加していません。



品目が増えます！

「よやく・る」は、予約(登録)した消費材を定期的にお届けするしくみです。継続して利用する事=約束が、安心の品質・公正な価格・持続的生産につながります。

「よやく・る」品目に新しいアイテムが増えます。その中から 2 品目を紹介します。この他にも、たくさんの新しい品目があります。生活に必要な「よやく・る」品目を増やして、より充実した暮らしと生産者を支えていきましょう！くわしくは 4 月 14 週のチラシをご覧ください。

食品以外の消費材も
「よやく・る」に!

無漂白ロールペーパー シングルソフト

震災直後、スーパーの棚から消えるものはまず水と食料、そしてトイレトペーパーもその一つ。ぜひ、回転備蓄として日常品に加えましょう。

再生紙100%使用。無香料で紙力増強剤や漂白剤などの薬剤は一切不使用。長尺100mで長持ち。体積は市販の約 2/3とコンパクトで、収納にも場所をとりません。しっかりしていて柔らかい。と人気です。

トイレ以外にもキッチンやリビングなど幅広く使ってもらいたいと「ロールペーパー」と名付けています。



おさかなソーセージ

食品添加物や化学調味料などを使わない魚肉ソーセージです。原材料にはスケトウダラを使用しています。

1日に必要なたんぱく質の量は、年を重ねても20代の頃と変わりません。おさかなソーセージ1本で、たんぱく質を簡単に摂ることができます。年代問わずおやつ代わりにおさかなソーセージを「よやく・る」して食べましょう。

賞味期限90日、常温保存できるので、回転備蓄としても活用してください。



職員こぼれ話

事業部
藤高 幸治

生活クラブ生協の職員が、日ごろの業務、身のまわりのできごとを通して見たもの、聞いたことをお伝えします。

縁の下の力持ち

名谷センターの委託コースの仲間づくり・共済担当の藤高です。配送担当からの情報に基づいて、電話したりお宅訪問したりしています。情報が全てですので、情報が少ないと途方に暮れています。組合員の皆様、紹介情報をお待ちしております。

物量が増え、忙しくなる年末などには倉庫作業の応援に入ることもあります。その時に思うのが、つくづく生協の宅配事業の縁の下の力持ちは「倉庫作業担当」だと。夏は蒸し風呂の様に暑く、冬は底冷えする倉庫内、冷凍庫や冷蔵庫内の作業。円滑な配送は、円滑な倉庫作業があってこそと言っても過言ではありません。

なのでセンターに立ち寄られた際には、センター長へのあいさつは忘れても、倉庫作業担当には一言ねぎらいの言葉をかけてあげてください。作業の邪魔にならない程度に。

2024年1月号より
熊本県畜産生産者訪問

機関紙モニターのつぶやき

支部ミーティングに参加した時に今年はリングが不作で今年の取扱いの基準を決めるとお聞きし、生産者の方と話し合い細かいことを決めていると知りました。こちらの記事は和牛生産者の訪問ですが、定期的に牧場や肉加工センターに行き、生産者の方が手間を惜しまず努力されていることを報告していただくことで、信頼が生まれます。大切なことだと思いました。

(尼崎 あけびちゃん)

編集雑感

今号の「都市生活Q&A」は、機関紙モニターから寄せられた感想から、12月号のエコシュリンプ生産者交流会報告で伝えきれなかった「エコシュリンプがどんなエビか」について書きました。

字数が限られる紙媒体では、伝えたいことが十分に書ききれないこともあります。インスタグラムをもっと活用して、少しでも私たちが知ったりわかったりしたことを伝えていきたいと、広報委員会で話し合っているところです。(T)